

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Susu merupakan produk peternakan yang mengandung nilai gizi yang tinggi. Beragam olahan susu yang siap dikonsumsi banyak dijumpai dalam bentuk cair, diantaranya susu pasteurisasi, susu UHT, dan susu steril. Meskipun demikian olahan susu jenis lain juga dapat dijumpai dalam bentuk yang lebih padat atau berbentuk gumpalan, salah satunya dapat dijumpai pada olahan tradisional yang berasal dari Sumatera Utara berupa dali.

Dali merupakan produk olahan susu kerbau secara tradisional yang menggunakan ekstrak tanaman sebagai peng-gumpal yang berasal dari Tapanuli Utara. Dalam bahasa batak dali dikenal dengan nama “dalinihorbo” dan “bagotnihorbo” yang arti keduanya sama yaitu susu kerbau. Dali memiliki bentuk seperti tahu dengan warna putih kekuningan dan tentunya rasa susu kerbau. Dali bisa langsung dimakan begitu saja, namun akan lebih nikmat jika dimasak kembali dengan menggunakan bumbu arsik. Bumbu arsik yaitu bumbu khas Sumatera Utara yang menggunakan rempah-rempah, seperti andaliman, buah kecombang, lengkuas dan serai.

Proses pembuatan dali dilakukan dengan cara memanaskan susu kerbau yang sudah ditambah koagulan alami dari berbagai jenis tanaman sampai membentuk gumpalan, kemudian disajikan dengan mencampur dan memasak kembali dengan campuran bumbu seperti kunyit, bawang merah, bawang putih, irisan cabe merah dan daun singkong, kemudian dimasak selama 30 menit. Koagulan yang umum

digunakan biasanya berasal dari ekstrak buah nanas (enzim *bromelin*), daun pepaya (enzim *papain*), getah pohon ara dan rimpang jahe (enzim *zingibaen*), dan juga daun sisal (*Agave sisalana*) karena mengandung enzim protease yang dapat mengkoagulasi susu.

Pada saat sekarang ini produk olahan dali semakin sulit diperoleh karena harganya yang relatif mahal, sementara produk olahan dali belum diusahakan dalam jumlah yang besar. Sesuai namanya, dali dibuat dengan bahan baku susu kerbau. Harga dali yang relatif mahal dikarenakan harga susu kerbau yang juga mahal. Dibandingkan dengan harga susu sapi di berbagai daerah harga susu kerbau berkisar antara \pm Rp 70.000/liter sedangkan harga susu sapi \pm Rp 12.000/liter.

Susu sapi memiliki potensi sebagai sumber alternatif untuk pembuatan dali karena mudah didapat. Selain itu, aroma nya lebih dapat diterima dibandingkan susu kerbau. Namun pada sisi lain, susu sapi memiliki keterbatasan yaitu bahan keringnya lebih rendah dibandingkan susu kerbau. Oleh karena itu dilakukan proses evaporasi susu sapi guna untuk meningkatkan bahan keringnya. Hal ini bertujuan agar bahan kering susu sapi yang dievaporasi bisa setara atau mendekati bahan kering susu kerbau. Aplikasi penggunaan susu evaporasi telah pernah dilakukan pada penelitian dalam pembuatan produk susu fermentasi untuk menyerupai dadih (Taufik, 2004).

Sejauh ini belum ada informasi tentang aplikasi susu sapi dalam pembuatan produk menyerupai dali, oleh karena itu penelitian untuk menemukan konsentrasi persentase evaporasi pada susu sapi sebagai alternatif untuk menekan biaya bahan baku susu kerbau sangat menarik untuk dilakukan. Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian yang berjudul **“Variasi PersentaseEvaporasi**

Susu Sapi Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Rendemen dan Organoleptik Dali-Like Product”

1.2. Perumusan Masalah

Pada konsentrasi evaporasi susu sapi berapa dapat dihasilkan produk *dali-like product* yang memiliki kualitas yang terbaik dilihat dari karakteristik fisikokimia dan organoleptiknya?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan persentase evaporasi susu sapi terhadap kualitas *dali-like product* yang dihasilkan dilihat dari segi karakteristik fisikokimia dan organoleptiknya.

1.4. Hipotesis Penelitian

Peningkatan persentase evaporasi susu sapi berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptikdali yang dihasilkan.

